



PRÉSENTATION DE LA FORMATION

■ OBJECTIFS

- Rencontrer, échanger et profiter de l'expérience d'un grand chef à travers la réalisation de diverses recettes.
- Maîtriser les techniques dans la réalisation des jus et des sauces.
- Acquérir les tours de mains du chef.

■ INTERVENANT

- **François ADAMSKI**, M.O.F, Bcuse d'or

■ MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Pédagogie active avec mise application pratique
- Alternance de démonstration et de participation
- Un support de formation sera remis aux participants

■ PARTICIPANTS et PRÉ-REQUIS

- Chef de cuisine, 2nd de cuisine, chef de partie, cuisinier.
- Connaître les bases des techniques culinaires.

■ DURÉE / RYTHME

- 1 jour, soit 7 heures
- Dates : **Consulter notre calendrier**
- Horaires : de 8h30 à 17h30, Petit déjeuner d'accueil

■ VALIDATION

- Evaluation des acquis, bilan et certificat de formation

■ INFOS PRATIQUES

- Prix : 900 € net de TVA.
- Financement possible par l'AGEFICE pour les TNS ou votre OPCA (Fafih, Agefos, Forco, etc.) au titre du Plan de Formation.

■ LIEU

- Centre de Formation du Lac à Bordeaux.

PROGRAMME

■ PRINCIPE ET RÉALISATION DES FONDAMENTAUX

- Savoir choisir des ingrédients de base selon l'utilisation souhaitée.
- Etudier et confectionner de divers fonds et jus de base : les sauces à base de fond, les sauces émulsionnées, les marinades, les différentes liaisons (Poissons, crustacés, viandes diverses....)
- Travailler les textures, les liaisons et leur brillance.
- Mise au point et clarification de divers consommés.
- Découvrir l'importance des cuissons longues (estouffades, etc.).
- Confectionner divers jus courts directement issus d'une cuisson en exprimant un maximum de saveur.
- Réviser les classiques incontournables.
- Réaliser et conserver les fonds de sauce dans le respect de la législation en vigueur.

■ RÉALISATION DE RECETTES

- Réalisation de diverses recettes permettant de mettre en valeur les jus et sauces réalisées tout au long du stage.

■ ANALYSE CRITIQUE DE LA PRODUCTION PAR UNE DÉGUSTATION AVEC LE GROUPE

Contacts

Marion NIQUET

Tél. : 05 56 79 51 86
best@formation-lac.com

Sylvie BRUNORO

Tél. : 05 56 79 51 15
info@world-sommelier.com

BEST
Bordeaux Ecole Supérieure de la Table
Centre de Formation du Lac
10 rue René Cassin
33049 BORDEAUX CEDEX

www.best-gastronomie.com

